

M&R GASTRO SCHWEIZ

Kartoffelbackofen (Gas)

Professionelle Gas-Kartoffelbacköfen für den Einsatz in Grossküchen.
Nennleistung 4,9 kW. Kapazität: 24–30 bzw. 36–45 Stück/Stunde.
Gasverbrauch 0,37 kg/h. Betriebsdruck 30 mbar. Gerät ist für NG und
LPG ausgelegt.

Geltungsbereich: MRG.KFE.020 · MRG.KFE.030 · MRG.KFG.020 ·
MRG.KFG.030



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

KARTOFFELBACKOFEN (GAS)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät kann per Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Beim Transport nicht anstossen, stossen oder fallen lassen.

02 Installation & Anschluss

- Auf eine ebenen, stabile Unterlage stellen; gegen Umkippen sichern.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechender Berechtigung ausgeführt werden.
- Gasanschluss (Einbindung) ist von einer autorisierten Person vorzunehmen.
- Der Aufstellraum muss ausreichend belüftet sein und über eine Abluftöffnung verfügen.
- Anschluss und Inbetriebsetzung sind entsprechend den örtlichen und nationalen Gasnormen durchzuführen.
- Gasanschlüsse am Gehäuse sind mit dem Kennzeichen ‚G‘ markiert.
- Das Gerät ist an eine geerdete Steckdose bzw. an den Schutzleiter anzuschliessen; Erdung am nächstgelegenen Anschlussfeld.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäss geltenden Vorschriften ausführen.
- Gasleitung mit geeignetem Durchmesser, flexibler Metallleitung und Kugelhahn anschliessen; Kugelhahn hitzefrei und zugänglich befestigen.
- Nach Anschluss auf Dichtheit prüfen.
- Gemäss Typenschild Gasart und Druck einstellen; bei abweichender Gasart die Anweisungen zur Umrüstung (Injektorwechsel) befolgen.
- Bei Aufstellung auf nichtbrennbarer Wärmedämmung ist der Abstand zwischen Geräten 5 cm einzuhalten.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

KARTOFFELBACKOFEN (GAS)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Keine sich bewegenden Teile während des Betriebs berühren.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren oder explosionsfähigen Stoffen installieren.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität einlegen.
- Nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung betreiben.
- Bei Feuer oder Flammen: alle Gasventile und den elektrischen Schütz schnell ausschalten und Feuerlöscher verwenden. Niemals Wasser zum Löschen verwenden.
- Bei Gasgeruch keinesfalls Feuer oder elektrische Verbraucher einschalten.
- Auf keinen Fall die Dichtheit mit einer Flamme prüfen.
- Schäden, die durch fehlende Erdung entstehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Das Gerät darf nicht unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Kennzeichnung der Positionen: A: Lighter, B: OFF (Aus), C: Lighter-Position, D: Halbe Flamme, E: Volle Flamme.
- Betriebsschritte:
 1. Gaszufuhr entsprechend Nutzungstyp von hinten am Gerät anschliessen (gerätetauglich für NG und LPG).
 2. Gasventile öffnen.
 3. Range-Gas-Taste drücken, Voll-Flammen-Position einstellen und Brenner an der gedrückten Taste zünden.
 4. Nach dem Zünden Taste einige Sekunden gedrückt halten, um das Ende des Sicherheits-Thermoelements zu erwärmen.
 5. Flammenhöhe (halbe/volle Flamme) entsprechend Garart einstellen.
 6. Beim ersten Betrieb die Taste in Pilot-Position drücken, um Luft aus der Gasleitung zu entfernen.
 7. Kartoffeln einlegen und in den Schubladen garen.
 8. Nach Abschluss der Arbeit Gasventil auf (OFF) stellen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

KARTOFFELBACKOFEN (GAS)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Vor jeder Reinigung Gas- und Stromanschlüsse ausschalten.
- Innenraum mit weichem Tuch und Öl-Lösungsmittelspray reinigen, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, diese können schädliche Rückstände hinterlassen.
- Keinen Hochdruck-Wasser- oder Dampfreiniger einsetzen.
- Keine Reinigungsmittel oder Werkstoffe verwenden, die Chromoberflächen angreifen.

02 Wartung

- Wartung nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen.
- Periodische Wartung alle 15 Tage durchführen.
- Gasanschlussschläuche in periodischen Intervallen prüfen; bei Riss oder Loch Schläuche ersetzen.
- Aufstellraum periodisch lüften.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

KARTOFFELBACKOFEN (GAS)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Prüfen, ob der Gasanschluss vorgenommen wurde. Überprüfen Sie zudem die Gaszufuhrschläuche auf Risse oder Löcher; beschädigte Schläuche ersetzen.
Das Gerät bäckt/gar nicht richtig.	Heizeinstellungen prüfen.
Das Gerät hat aufgehört zu arbeiten.	Bei Gasleckage kann ein magnetventilgesteuerter Absperrmechanismus (Solenoid) den Gasfluss stoppen; Raum lüften und Brenner prüfen.
Allgemeine Sicherheits- oder Qualitätsmängel beim Betrieb.	Gerät nicht weiter verwenden. Wenn Probleme andauern, autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Four à pommes de terre à gaz

Fours professionnels à gaz pour pommes de terre destinés aux cuisines industrielles. Puissance nominale 4,9 kW. Capacité : 24–30 ou 36–45 pièces/heure. Consommation de gaz 0,37 kg/h. Pression de service 30 mbar. Conçu pour NG et LPG.

Champ d'application: MRG.KFE.020 · MRG.KFE.030 · MRG.KFG.020 · MRG.KFG.030



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FOUR À POMMES DE TERRE À GAZ

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil peut être déplacé manuellement d'un emplacement à un autre.
- Ne pas heurter, écraser ni laisser tomber l'appareil pendant le transport.

02 Installation & raccordement

- Placer l'appareil sur un sol droit et solide ; prendre des mesures contre tout basculement.
- L'installation et la maintenance doivent être réalisées par du personnel qualifié et détenteur des autorisations nécessaires.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne autorisée.
- La zone d'installation doit être suffisamment ventilée et comporter une prise d'air.
- Le raccordement doit être réalisé conformément aux normes nationales et locales du gaz.
- Les entrées de gaz sur le corps de l'appareil sont repérées par le marquage « G ».
- L'appareil doit être relié à une prise mise à la terre ; la terre doit être connectée à la borne la plus proche du tableau électrique.
- Le branchement au disjoncteur principal et au dispositif à courant résiduel doit être réalisé selon la réglementation en vigueur.
- Raccorder la conduite de gaz avec un tuyau flexible métallique de diamètre approprié et une vanne à bille ; la vanne doit être fixée loin de la chaleur et accessible.
- Après le raccordement, vérifier l'absence de fuites de gaz.
- Ajuster la nature et la pression du gaz selon la plaque signalétique ; si le type de gaz diffère, suivre les instructions de réglage (changement d'injecteur).
- Si l'emplacement est recouvert d'un isolant thermique incombustible, maintenir un espacement de 5 cm entre les appareils.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FOUR À POMMES DE TERRE À GAZ

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les pièces mobiles pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- Ne pas charger en dessous ou au-dessus de la capacité nominale.
- Ne pas utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : couper rapidement toutes les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre.
- En cas de fuite de gaz, ne pas allumer de flamme ni utiliser d'appareil électrique.
- Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte.

02 Utilisation

- Panneau de commande – positions : A : Lighter, B : OFF, C : Position Lighter, D : Demi-flamme, E : Flamme pleine.
- Procédure d'utilisation :
 1. Raccorder l'arrivée de gaz à l'arrière selon le type d'utilisation (l'appareil fonctionne au NG et au LPG).
 2. Ouvrir les vannes de gaz.
 3. Appuyer sur le bouton gaz et amener en position flamme pleine ; allumer le brûleur en maintenant le bouton enfoncé.
 4. Après l'allumage, maintenir le bouton quelques secondes pour chauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
 5. Ajuster la position demi/pleine flamme selon le mode de cuisson.
 6. Lors de la première mise en service, appuyer sur la position Pilot pour purger l'air de la conduite de gaz.
 7. Placer les pommes de terre et cuire dans les tiroirs.
 8. À la fin, remettre la vanne de gaz sur (OFF).

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FOUR À POMMES DE TERRE À GAZ

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Avant chaque nettoyage, couper l'alimentation gaz et électrique.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux et un spray solvant à base d'huile, après que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas utiliser d'eau sous pression ni de nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de matériaux susceptibles d'endommager les surfaces chromées.

02 Entretien

- La maintenance doit être effectuée par du personnel qualifié.
- Effectuer une maintenance périodique tous les 15 jours.
- Vérifier périodiquement les flexibles de raccordement gaz ; en cas de fissure ou de trou, remplacer les tuyaux.
- Aérer régulièrement la zone d'installation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

FOUR À POMMES DE TERRE À GAZ

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifier si le raccordement au gaz est effectué. Contrôler également les tuyaux d'arrivée de gaz pour fissures ou trous ; remplacer les tuyaux endommagés.
L'appareil ne cuit pas correctement.	Vérifier les réglages de chauffe.
L'appareil s'est arrêté.	En cas de fuite de gaz, un dispositif électro-valve peut couper l'arrivée de gaz ; ventiler la zone et vérifier le brûleur.
Défaillance de sécurité ou qualité de cuisson inacceptable.	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Forno per patate a gas

Forni professionali a gas per patate progettati per cucine industriali.
Potenza nominale 4,9 kW. Capacità: 24–30 o 36–45 pezzi/ora.
Consumo di gas 0,37 kg/h. Pressione di esercizio 30 mbar. Adatto per NG e LPG.

Campo di applicazione: MRG.KFE.020 · MRG.KFE.030 · MRG.KFG.020 · MRG.KFG.030



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

FORNO PER PATATE A GAS

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Durante il trasporto non urtare, schiacciare o far cadere l'apparecchio.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile; adottare misure contro il ribaltamento.
- Installazione e assistenza devono essere effettuate da personale qualificato e in possesso delle abilitazioni previste.
- Il collegamento al gas deve essere eseguito da personale autorizzato.
- L'area di installazione deve essere ben ventilata e dotata di apertura di aerazione.
- Il collegamento deve essere eseguito conformemente alle normative locali e nazionali sul gas.
- Gli ingressi del gas sul corpo macchina sono indicati con la sigla «G».
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra; la messa a terra deve essere connessa al quadro elettrico più vicino.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo differenziale deve essere eseguito secondo le normative vigenti.
- Effettuare il collegamento gas con tubo flessibile metallico di diametro adeguato e valvola a sfera; la valvola deve essere fissata lontano dal calore e accessibile.
- Dopo il collegamento verificare l'assenza di perdite di gas.
- Regolare gas e pressione secondo la targhetta dati; in caso di tipo di gas differente seguire le istruzioni per la conversione (sostituzione iniettore).
- Se il luogo di installazione è rivestito con materiale isolante termico non infiammabile, mantenere una distanza di 5 cm tra gli apparecchi.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da

FORNO PER PATATE A GAS

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare parti in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare meno o più della capacità prevista.
- Non tentare di usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione individuale.
- In caso di incendio o fiammata: chiudere rapidamente tutte le valvole del gas e l'interruttore elettrico e usare un estintore. Non usare mai acqua per spegnere.
- In caso di perdita di gas, non accendere fiamme né utilizzare elettricità.
- Non verificare mai la tenuta con una fiamma.
- I danni causati dall'assenza di terra non sono coperti dalla garanzia.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto una cappa.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – indicazioni: A: Lighter, B: OFF, C: Lighter position, D: Mezzo fiamma, E: Fiamma piena.
- Modalità d'uso:
 1. Collegare l'ingresso gas sul retro in base al tipo d'uso (il macchinario funziona con NG e LPG).
 2. Aprire le valvole del gas.
 3. Premere il pulsante gas e portare alla posizione di fiamma piena; accendere il bruciatore con il pulsante premuto.
 4. Dopo l'accensione, tenere premuto il pulsante alcuni secondi per riscaldare l'estremità del termocoppia di sicurezza.
 5. Regolare la fiamma (mezzo/pieno) in funzione della cottura.
 6. Alla prima accensione, premere il pulsante in posizione Pilot per eliminare l'aria dall'impianto gas.
 7. Inserire le patate e cuocere nei cassetti.
 8. Al termine, riportare la valvola gas su (OFF).

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FORNO PER PATATE A GAS

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Prima di ogni pulizia spegnere le connessioni gas ed elettriche.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido e uno spray solvente oleoso, dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- Non utilizzare detergenti abrasivi poiché possono lasciare residui nocivi.
- Non usare acqua ad alta pressione o vapore per la pulizia.
- Non pulire con materiali che possono danneggiare la cromatura.

02 Manutenzione

- La manutenzione deve essere effettuata da personale qualificato.
- Eseguire la manutenzione periodica ogni 15 giorni.
- Controllare periodicamente i flessibili del gas; se presenti tagli o fori, sostituire i tubi.
- Ventilare periodicamente l'area di installazione.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

FORNO PER PATATE A GAS

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona.	Controllare se il collegamento del gas è stato eseguito. Verificare anche i tubi di alimentazione del gas per tagli o fori; sostituire i tubi danneggiati.
L'apparecchio non cuoce correttamente.	Controllare le impostazioni di riscaldamento.
L'apparecchio si è fermato.	In caso di perdita di gas un dispositivo di sicurezza (elettrovalvola) può interrompere il flusso; ventilare l'area e controllare il bruciatore.
Problemi di sicurezza o qualità di cottura non accettabile.	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Gas potato baking oven

Professional gas potato baking ovens intended for industrial kitchens. Rated power 4.9 kW. Capacity: 24–30 or 36–45 pieces/hour. Gas consumption 0.37 kg/h. Operating pressure 30 mbar. Designed for NG and LPG.

Scope: MRG.KFE.020 · MRG.KFE.030 · MRG.KFG.020 · MRG.KFG.030



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

GAS POTATO BAKING OVEN

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance can be moved by hand from one area to another.
- Do not bump, crush or drop the appliance during transportation.

02 Installation & connection

- Place the product on a level, sturdy surface and take measures to prevent overturning.
- Installation and servicing must be performed by qualified personnel with appropriate licenses.
- Gas connection must be made by an authorized person.
- The installation area must have adequate ventilation and a vent opening.
- The appliance must be connected in accordance with local and national gas regulations.
- Gas inlets on the appliance are marked with a 'G' label.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety standards; connect earth to the panel terminal nearest the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current device must follow applicable regulations.
- Connect gas using a metal flexible hose of suitable diameter and a ball valve; the ball valve must be mounted away from heat and be accessible.
- After gas connection, check for leaks.
- Adjust gas type and pressure according to the data on the appliance nameplate; if the installed gas type differs, follow the instructions for conversion (injector change).
- If the location is covered with nonflammable thermal insulation material, maintain a 5 cm spacing between units.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS POTATO BAKING OVEN

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit areas.
- Do not touch moving parts while the appliance is operating.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flame occurs: turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher. Never use water to extinguish.
- If there is a gas leak, do not ignite and do not use electrical equipment.
- Do not check sealing with a flame.
- Damage resulting from missing earthing is not covered by warranty.
- The appliance must not be operated under a chimney hood.

02 Operation

- Control panel – positions: A: Lighter, B: OFF, C: Lighter position, D: Half flame, E: Full flame.
- Operating procedure:
 1. Connect the gas inlet from the rear according to the intended use (the machine operates with NG and LPG).
 2. Open the gas valves.
 3. Press the range gas button, set to full-flame position and ignite the burner while the button is pressed.
 4. After ignition, hold the button for a few seconds to heat the end of the safety thermocouple.
 5. Adjust between half/full flame according to cooking requirements.
 6. For first operation, press the pilot position button before ignition to purge air from the gas line.
 7. Load the potatoes and cook in the drawers.
 8. After operation, switch the gas valve to the OFF position.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS POTATO BAKING OVEN

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Ensure gas and electrical connections are turned off before cleaning.
- Clean the inside of the oven with a soft cloth and oil solvent spray after the appliance has fully cooled.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as they can leave harmful residues.
- Do not use pressure water or steam for cleaning.
- Do not use materials that may damage chrome surfaces.

02 Maintenance

- Maintenance should be carried out by qualified personnel.
- Obtain periodic maintenance every 15 days.
- Check gas connection hoses periodically; if there are slits or holes, replace the hoses.
- Ventilate the area where the appliance is located periodically.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

GAS POTATO BAKING OVEN

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance does not operate.	Check whether the gas connection has been made. Also inspect gas inlet hoses for slits or holes; replace damaged hoses.
The appliance does not cook well.	Check the heat settings.
The appliance stopped.	If there is a gas leak, a solenoid gas shut-off can stop the gas flow; ventilate the area and check the burner.
Safety function failure or unacceptable cooking quality.	Do not use the appliance. If problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.